

Maminčin koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2818 kalorií , **24 g** cukrů , **90 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/mamincin-kolac>

Příprava

Mouku smícháme s perníkovým práškem do pečiva, přidáme prosetý moučkový cukr, změkklý tuk, tekutý med, vejce a asi dvě lžíce mléka. Vypracujeme vláčné těsto. Dvě třetiny vyválíme na kulatou placku a vložíme do vymazané a moukou vysypané formy, potřeme pikantní zavařeninou a ze zbylé třetiny těsta vytvoříme ozdobnou mřížku, kterou koláč ozdobíme. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180-200 °C dorůžova. Po upečení posypeme cukrem.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřicího prášku do perníku
- 80 g cukru moučka
- 100 g másla nebo rostlinného tuku
- 2 lžíce medu
- 1 vejce
- trocha mléka
- špetka soli
- pikantní marmeláda-zavařenina
- tuk na vymazání kulaté koláčové formy
- cukr moučka s vanilkovým na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Slovenská,
Vegetariánská, Celoročně, Finančně
nenáročná, Rodina, Moučník